

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-27 do dnia 2025-11-02 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-27 poniedziałek	dieta śródziemnom.	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) połędwica sopocka wieprzowa 40 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) papryka świeża 50 g sałata liść 1 Por pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa dyniowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) ryż na sypko 200 g gulasz z mięsa wołowego 200 g (SELER) Surówka z czerwonej kapusty 150 g mandarynka 1szt (100g) 100 g napoj owocowy 200 ml		galaretka drobiowa z warzywami 150 g (SELER) sałatka z pomidorów, salaty, ciecierzycy z olejem rzepakowym 150 g (SOJA) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2727 Białko ogółem [g] 143 Tłuszcz [g] 100 Węglowodany ogółem [g] 336 Sól [g] 4 Sacharoza [g] 37 Błonnik pokarmowy [g] 42
	podst Bar	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) połędwica sopocka wieprzowa 40 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) papryka świeża 50 g sałata liść 1 Por pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) babka piaskowa 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa dyniowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) ryż na sypko 200 g gulasz z mięsa wołowego 200 g (SELER) Surówka z czerwonej kapusty 150 g napoj owocowy 200 ml		galaretka drobiowa z warzywami 150 g (SELER) sałatka z pomidorów, salaty, ciecierzycy z olejem rzepakowym 150 g (SOJA) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) herbata 200 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2670 Białko ogółem [g] 135 Tłuszcz [g] 100 Węglowodany ogółem [g] 324 Sól [g] 4 Sacharoza [g] 32 Błonnik pokarmowy [g] 33
	lekka Ila	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) połędwica sopocka wieprzowa 40 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jabłko parzone (120g) 120 g sałata liść 1 Por babka piaskowa 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa dyniowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) ryż na sypko 200 g potrawka z mięsa łopatki z warzywami 200 g (SELER) szpinak gotowany 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 200 ml		galaretka drobiowa z warzywami 150 g (SELER) pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2501 Białko ogółem [g] 124 Tłuszcz [g] 71 Węglowodany ogółem [g] 352 Sól [g] 4 Sacharoza [g] 35 Błonnik pokarmowy [g] 23

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-27 do dnia 2025-11-02 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-27 poniedziałek	dializy VIIh	ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) polędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata liść 1 Por babka piaskowa 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	Galaretka owocowa 150 g (GLUTEN, MLEKO)	zupa dyniowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) ryż na sypko 200 g potrawka z mięsa łopatki z warzywami 200 g (SELER) szpinak gotowany 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 200 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) galaretka drobiowa z warzywami 150 g (SELER) ogórek zielony 50 g herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2642 Białko ogółem [g] 135 Tłuszcz [g] 82 Węglowodany ogółem [g] 351 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 41 Błonnik pokarmowy [g] 22
	bezmleczna łatwostrawna IIc	polędwica sopocka wieprzowa 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	wafle ryżowe bezcukrowe 30 g mus jabłkowy 100 g	zupa dyniowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) ryż na sypko 200 g potrawka z mięsa łopatki z warzywami 200 g (SELER) szpinak gotowany 200 g (GLUTEN) napoj owocowy 200 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	galaretka drobiowa z warzywami 150 g (SELER) ogórek zielony 50 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2655 Białko ogółem [g] 129 Tłuszcz [g] 81 Węglowodany ogółem [g] 365 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 26 Błonnik pokarmowy [g] 25
	b/białk. IV + w chemioter.	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) polędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) sałata liść 1 Por babka piaskowa 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	jogurt naturalny 1szt (100g) 100 ml (MLEKO) wafle ryżowe 30 g	zupa dyniowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) ryż na sypko 200 g potrawka z mięsa łopatki z warzywami 200 g (SELER) sztuka mięsa 80 g szpinak gotowany 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 200 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	galaretka drobiowa z warzywami 150 g (SELER) pomidor sparzony 50 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2876 Białko ogółem [g] 158 Tłuszcz [g] 94 Węglowodany ogółem [g] 363 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 34 Błonnik pokarmowy [g] 28

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-27 do dnia 2025-11-02 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-27 poniedziałek	cukrzykowa VI	ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata liść 1 Por papryka świeża 100 g pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTŃIA) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	wafle ryżowe bezcukrowe 30 g pasztet sojowy 60 g (SOJA)	zupa dyniowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) kasza gryczana (może zawierać GLUTEN, DWUTLENEK SIARKI, ORZECHY, SELER, ŁUBIN) 200 g (SOJA) potrawka z mięsa łopatki z warzywami 200 g (SELER) Surówka z czerwonej kapusty 200 g napój owocowy b/c 200 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTŃIA) 50 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	galaretką drobiową z warzywami 150 g (SELER) sałatka z pomidorów, sałaty, ciecierzycy z olejem rzepakowym 150 g (SOJA) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTŃIA) 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml	sok pomidorowy (200 ml) 1 szt	Wartość energetyczna [kcal] 3001 Białko ogółem [g] 167 Tłuszcz [g] 123 Węglowodany ogółem [g] 337 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 16 Błonnik pokarmowy [g] 59
	niskobiałkowa lekkostrawna V	miód wielokwiatowy 2 szt. 50 g sałata liść 1 Por jogurt VEGE 150 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) masło mini (5) 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml	kisiel owocowy b/c z jabłkiem 200 ml	zupa dyniowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) ryż na sypko 200 g potrawka z mięsa łopatki z warzywami 200 g (SELER) szpinak gotowany 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 200 ml		hummus 60 g sałatka z pomidora 100 g masło mini (5) 10 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2044 Białko ogółem [g] 55 Tłuszcz [g] 114 Węglowodany ogółem [g] 312 Sól [g] 2 Sacharoza [g] 54 Błonnik pokarmowy [g] 21
2025-10-28 wtorek	dieta śródziemnom.	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) pasztet wieprz.-drob. z blachy 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jajko gotowane 50 g (JAJA) sałata 20 g pomidor 50 g Pieczywo graham 30 g bułka grahamka 1szt 80 g (GLUTEN, MLEKO, SEZAM) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa ogórkowa z ryżem zabelana 400 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z kurczaka w sosie pieczarkowym 80 g (GLUTEN, SELER) Surówka z buraczków 150 g napoj owocowy 250 ml mandarynka 1szt (100g) 100 g		połędwica 'Ani' 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) papryka świeża 50 g sałatka z pomidorów, sałaty z fasolą czerwoną z olejem rzepakowym 100 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTŃIA) 120 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2160 Białko ogółem [g] 92 Tłuszcz [g] 84 Węglowodany ogółem [g] 276 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 36 Błonnik pokarmowy [g] 34

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-27 do dnia 2025-11-02 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-28 wtorek	podst Bar	plátky owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) pasztet wieprz.-drob. z blachy 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jajko gotowane 50 g (JAJA) sałata 20 g pomidor 50 g bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIĄ) 60 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa ogórkowa z ryżem zabieleną 400 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z kurczaka w sosie pieczarkowym 80 g (GLUTEN, SELER) Surówka z buraczków 150 g mandarynka 1szt (100g) 100 g napój owocowy 250 ml		połędwica 'Ani' 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) papryka świeża 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIĄ) 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2317 Białko ogółem [g] 93 Tłuszcz [g] 74 Węglowodany ogółem [g] 336 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 36 Błonnik pokarmowy [g] 32
	lekka Ila	plátky owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) dżemik 40 g sałata liść 1 Por bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g Pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa brokułowa z ryżem 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z kurczaka w sosie jarzynowym 80 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml mus owocowo-warzywny (tubka 100g) 100 g		połędwica 'Ani' 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) pomidor sparzony 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata b/c z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2390 Białko ogółem [g] 88 Tłuszcz [g] 62 Węglowodany ogółem [g] 384 Sól [g] 4 Sacharoza [g] 63 Błonnik pokarmowy [g] 27
	dializy Vllh	szynka gotowana wieprzowa 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) dżemik 25 g bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO)	kisiel owocowy z/c 200 ml	zupa brokułowa z ryżem 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z kurczaka gotowany 160 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN)	ser biały krajanka (MLEKO) 40 g (MLEKO) MASŁO 82% 5 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIĄ) 30 g (GLUTEN)	połędwica 'Ani' 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) papryka świeża 50 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2604 Białko ogółem [g] 109 Tłuszcz [g] 72 Węglowodany ogółem [g] 396 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 60 Błonnik pokarmowy [g] 29
	bezmleczna łatwostrawna Ilic	szynka gotowana wieprzowa 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata liść 1 Por bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) herbata b/c z cytryną 250 ml	kisiel owocowy b/c z jabłkiem 200 ml	zupa brokułowa z ryżem 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z kurczaka w sosie jarzynowym 80 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 200 g (GLUTEN) napój owocowy b/c 250 ml	połędwica sopocka wieprzowa 20 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) MASŁO 82% 5 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIĄ) 30 g (GLUTEN)	połędwica 'Ani' 70 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pomidor sparzony 50 g sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata b/c z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2396 Białko ogółem [g] 96 Tłuszcz [g] 66 Węglowodany ogółem [g] 368 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 42 Błonnik pokarmowy [g] 28

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-27 do dnia 2025-11-02 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-28 wtorek	b/białk. IV + w chemioter.	platkı owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jajko gotowane 50 g (JAJA) sałata liść 1 Por bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) herbata 250 ml	kisiel owocowy z/c 200 ml	zupa brokułowa z ryżem 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z kurczaka w sosie jarzynowym 160 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml	ser biały krajanka (MLEKO) 40 g (MLEKO) MASŁO 82% 5 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTŃIA)) 30 g (GLUTEN)	połędwica 'Ani' 80 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) pomidor 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2879 Białko ogółem [g] 129 Tłuszcz [g] 83 Węglowodany ogółem [g] 418 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 76 Błonnik pokarmowy [g] 30
	cukrzycowa VI	szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jajko gotowane 50 g (JAJA) ogórek zielony 100 g bułka grahamka 1szt 80 g (GLUTEN, MLEKO, SEZAM) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTŃIA) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) herbata b/c z cytryną 250 ml	kisiel owocowy b/c z jabłkiem 200 ml	zupa ogórkowa z ryżem zabielaną 400 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z kurczaka w sosie jarzynowym 80 g (GLUTEN, SELER) surówka z buraczków 200 g napój owocowy b/c 250 ml	sałatka z pomidorów, sałaty z fasolą czerwoną z olejem rzepakowym 200 g	połędwica 'Ani' 60 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) papryka świeża 100 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTŃIA) 130 g (GLUTEN) herbata b/c z cytryną 200 ml	jogurt naturalny 100 ml (MLEKO)	Wartość energetyczna [kcal] 2214 Białko ogółem [g] 95 Tłuszcz [g] 74 Węglowodany ogółem [g] 311 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 59 Błonnik pokarmowy [g] 38
	niskobiałkowa lekkostrawna V	pasta z warzyw z natką pietruszki 60 g (SELER) Jabłko 120 g pomidor 60 g pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) masło mini (5) 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml	kisiel owocowy z/c 200 ml	zupa brokułowa z ryżem 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z kurczaka w sosie jarzynowym 80 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 200 ml		dżemik 2szt. 50 g papryka świeża 50 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) masło mini (5) 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 200 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2091 Białko ogółem [g] 48 Tłuszcz [g] 126 Węglowodany ogółem [g] 304 Sól [g] 2 Sacharoza [g] 78 Błonnik pokarmowy [g] 23
2025-10-29 środa	dieta śródziemnom.	ryż na mleku 300 ml (MLEKO) Jajko gotowane 50 g (JAJA) ser żółty (2) 60 g (MLEKO) Jogurt owocowy z musli 100 ml rzodkiewka 50 g pomidor 50 g pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTŃIA) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa pomidorowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g kotlet schabowy panierowany 80 g (GLUTEN, JAJA) surówka z białej kapusty 150 g cukinia gotowana 150 g napoj owocowy 250 ml		szynka bartenika 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) sałatka ryżowa z tuńczykiem, pomidorem, groszkiem i kukurydzą 100 g (GORCZYCA) kalarepa plastrowana 50 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTŃIA) 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2690 Białko ogółem [g] 115 Tłuszcz [g] 98 Węglowodany ogółem [g] 356 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 36 Błonnik pokarmowy [g] 40

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-27 do dnia 2025-11-02 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-29 środa	podst Bar	ryż na mleku 300 ml (MLEKO) ser żółty (1) 50 g (MLEKO) szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata liść 1 Por pomidor 50 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIĄ) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa pomidorowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g kotlet schabowy panierowany 80 g (GLUTEN, JAJA) cukinia gotowana 150 g napoj owocowy 250 ml		parówka studencka na ciepło (1szt) 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) kalarepa plastrowana 50 g chrzan 20 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIĄ) 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2202 Białko ogółem [g] 91 Tłuszcz [g] 71 Węglowodany ogółem [g] 311 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 30 Błonnik pokarmowy [g] 24
	lekka lla	ryż na mleku 300 ml (MLEKO) dżemik 25 g szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata liść 1 Por Banan 1 szt 1 Por pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa pomidorowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) cukinia gotowana 150 g napoj owocowy 250 ml		Szynka bartenika 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2097 Białko ogółem [g] 94 Tłuszcz [g] 44 Węglowodany ogółem [g] 340 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 46 Błonnik pokarmowy [g] 18
	dializy Vllh	szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) dżemik 25 g sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) herbata z cytryną 200 ml	Biskvity 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) Jabłko parzone (120g) 120 g	zupa koperkowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g schab gotowany 80 g cukinia gotowana 150 g napoj owocowy 250 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO)	Szynka bartenika 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) rzodkiewka 50 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2194 Białko ogółem [g] 93 Tłuszcz [g] 60 Węglowodany ogółem [g] 329 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 58 Błonnik pokarmowy [g] 18
	bezmleczna łatwostrawna llc	szynka gotowana wieprzowa 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) mus owocowo-warzywny (tubka 100g) 100 g pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	Chrupki kukurydziane 50 g Jabłko 120 g	zupa koperkowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) cukinia gotowana 150 g napój owocowy b/c 250 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO)	Szynka bartenika 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) pomidor 50 g sałata 20 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2337 Białko ogółem [g] 106 Tłuszcz [g] 62 Węglowodany ogółem [g] 350 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 36 Błonnik pokarmowy [g] 23

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-27 do dnia 2025-11-02 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-29 środa	b/białk. IV + w chemioter.	ryż na mleku 300 ml (MLEKO) ser żółty (1) 50 g (MLEKO) szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Banan 1 szt 1 Por sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	kefir 150 ml (MLEKO)	zupa pomidorowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 160 g (GLUTEN, SELER) cukinia gotowana 150 g napoj owocowy 250 ml	Jajko gotowane 100 g (JAJA) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	połędwica sopocka wieprzowa 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2845 Białko ogółem [g] 172 Tłuszcz [g] 86 Węglowodany ogółem [g] 354 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 40 Błonnik pokarmowy [g] 18
	cukrzycowa VI	ser żółty (1) 50 g (MLEKO) szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) rzodkiewka 100 g sałata liść 1 Por pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIA) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	kefir 150 ml (MLEKO)	zupa pomidorowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) surówka z białej kapusty 200 g napój owocowy b/c 250 ml	sałatka ryżowa z tuńczykiem, pomidorem, groszkiem i kukurydzą 200 g (GORCZYCA)	Szynka bartenika 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) pomidor 100 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIA) 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml	pieczywo chrupkie Crispy 30 g	Wartość energetyczna [kcal] 2436 Białko ogółem [g] 116 Tłuszcz [g] 90 Węglowodany ogółem [g] 313 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 14 Błonnik pokarmowy [g] 44
	niskobiałkowa lekkostrawna V	hummus 60 g masło mini (5) 10 g (MLEKO) sałata liść 1 Por rzodkiewka 50 g pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml	Jabłko parzone (120g) 120 g	zupa pomidorowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g schab gotowany w sosie jarzynowym (2) 80 g (GLUTEN, SELER) cukinia gotowana 200 g napoj owocowy 200 ml		miód wielokwiatowy 2 szt. 50 g kalarepa plastrowana 50 g masło mini (5) 10 g (MLEKO) Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1692 Białko ogółem [g] 49 Tłuszcz [g] 98 Węglowodany ogółem [g] 264 Sól [g] 2 Sacharoza [g] 36 Błonnik pokarmowy [g] 19
2025-10-30 czwartek	dieta śródziemnom.	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) miód wielokwiatowy 25g 1 szt połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ogórek zielony 50 g sałata 20 g brzoskwinia 1szt 100 g bułka grahamka 1szt 80 g (GLUTEN, MLEKO, SEZAM) Pieczywo graham 30 g kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO) MASŁO 82% 20 g (MLEKO)		zupa zacierka na jarzynach z natką pietruszki (marchewka, pietruszka, seler) 400 ml (JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g wątróbka drobiowa w sosie cebulowym 100 g (GLUTEN) surówka z marchewki 150 g marchewka gotowana mini 100 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml		hummus 60 g Jajko gotowane 50 g (JAJA) sałatka z brokuła, pomidora, groszku i kukurydzy 100 g (GORCZYCA) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIA) 110 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml MASŁO 82% 20 g (MLEKO)		Wartość energetyczna [kcal] 2447 Białko ogółem [g] 95 Tłuszcz [g] 114 Węglowodany ogółem [g] 280 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 36 Błonnik pokarmowy [g] 38

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-27 do dnia 2025-11-02 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-30 czwartek	podst Bar	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) miód wielokwiatowy 25g 1 szt połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ogórek zielony 50 g sałata 20 g bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIĄ) 60 g (GLUTEN) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO) MASŁO 82% 20 g (MLEKO)		zupa zacierka na jarzynach z natką pietruszki (marchewka, pietruszka, seler) 400 ml (JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g wątróbka drobiowa w sosie cebulowym 100 g (GLUTEN) surówka z marchewki 150 g napoj owocowy 250 ml		połędwica drobiowa z wieprzowiną 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałatka z brokuła, pomidora, groszku i kukurydzy 100 g (GORCZYCA) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIĄ) 110 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml Ciasteczka 50 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) MASŁO 82% 20 g (MLEKO)		Wartość energetyczna [kcal] 2651 Białko ogółem [g] 96 Tłuszcz [g] 101 Węglowodany ogółem [g] 357 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 41 Błonnik pokarmowy [g] 34
	lekka Ila	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) miód wielokwiatowy 25g 1 szt połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata 20 g bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo pszenne 60 g (GLUTEN) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO) MASŁO 82% 20 g (MLEKO)		zupa zacierka na jarzynach z natką pietruszki (marchewka, pietruszka, seler) 400 ml (JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie szpinakowym 150 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml		połędwica drobiowa z wieprzowiną 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor sparzony 50 g sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 110 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml Ciasteczka 50 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) MASŁO 82% 20 g (MLEKO)		Wartość energetyczna [kcal] 2842 Białko ogółem [g] 108 Tłuszcz [g] 105 Węglowodany ogółem [g] 381 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 32 Błonnik pokarmowy [g] 27
	dializy Vlih	połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) miód wielokwiatowy 25g 1 szt sałata 20 g bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo pszenne 60 g (GLUTEN) herbata z cytryną 200 ml MASŁO 82% 20 g (MLEKO)	jogurt naturalny 1szt (100g) 100 ml (MLEKO)	zupa zacierka na jarzynach z natką pietruszki (marchewka, pietruszka, seler) 300 ml (JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane 150 g marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml	mus jabłkowy 100 g	połędwica drobiowa z wieprzowiną 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałatka z brokuła, pomidora, groszku i kukurydzy 100 g (GORCZYCA) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml Ciasteczka 50 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) MASŁO 82% 20 g (MLEKO)		Wartość energetyczna [kcal] 2795 Białko ogółem [g] 98 Tłuszcz [g] 104 Węglowodany ogółem [g] 380 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 58 Błonnik pokarmowy [g] 29

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-27 do dnia 2025-11-02 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-30 czwartek	bezmleczna łatwostrawna IIc	plátky owsiane na wywarze z jarzyn 300 ml (GLUTEN, SELER) połędwica sopocka wieprzowa 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) dżemik 25 g bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 60 g (GLUTEN) herbata b/c z cytryną 250 ml MASŁO 82% 20 g (MLEKO)	mus jabłkowy 100 g waflę ryżowe bezcukrowe 50 g	zupa zacierka na jarzynach z natką pietruszki (marchewka, pietruszka, seler) 400 ml (JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie szpinakowym 150 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napój owocowy b/c 250 ml	mus owocowo-warzywny (tubka 100g) 100 g	połędwica drobiowa z wieprzowiną 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor sparzony 50 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 100 g (GLUTEN) herbata b/c z cytryną 250 ml sałata liść 1 Por MASŁO 82% 20 g (MLEKO)		Wartość energetyczna [kcal] 2792 Białko ogółem [g] 104 Tłuszcz [g] 91 Węglowodany ogółem [g] 408 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 58 Błonnik pokarmowy [g] 36
	b/białk. IV + w chemioter.	plátky owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) miód wielokwiatowy 25g 1 szt połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata 20 g bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo pszenne 60 g (GLUTEN) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO) MASŁO 82% 20 g (MLEKO)	mus jabłkowy 100 g	zupa zacierka na jarzynach z natką pietruszki (marchewka, pietruszka, seler) 400 ml (JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie szpinakowym 300 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml	ser biały krajanka (MLEKO) 40 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	połędwica drobiowa z wieprzowiną 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata liść 1 Por pomidor 50 g pieczywo pszenne 110 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml MASŁO 82% 20 g (MLEKO)		Wartość energetyczna [kcal] 3268 Białko ogółem [g] 152 Tłuszcz [g] 119 Węglowodany ogółem [g] 414 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 40 Błonnik pokarmowy [g] 32
	cukrzycowa VI	połędwica sopocka wieprzowa 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata 20 g ogórek zielony 100 g bułka grahamka 1szt 80 g (GLUTEN, MLEKO, SEZAM) Pieczywo graham 60 g herbata b/c z cytryną 250 ml MASŁO 82% 20 g (MLEKO)	mus jabłkowy 100 g	zupa zacierka na jarzynach z natką pietruszki (marchewka, pietruszka, seler) 400 ml (JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie szpinakowym 150 g (GLUTEN, SELER) surówka z marchewki 200 g napój owocowy b/c 250 ml	jogurt naturalny 1szt (100g) 100 ml (MLEKO)	połędwica drobiowa z wieprzowiną 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałatka z brokuła, pomidora, groszku i kukurydzy 100 g (GORCZYCA) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 120 g (GLUTEN) herbata b/c z cytryną 250 ml MASŁO 82% 20 g (MLEKO)	serek wiejski 150 g	Wartość energetyczna [kcal] 2186 Białko ogółem [g] 110 Tłuszcz [g] 92 Węglowodany ogółem [g] 248 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 37 Błonnik pokarmowy [g] 36
	niskobiałkowa lekkostrawna V	dżemik 2szt. 50 g Jabłko 120 g sałata liść 1 Por masło mini (5) 10 g (MLEKO) Pieczywo pszenne 120 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml	sok jabłkowy 200ml 1 szt	zupa zacierka na jarzynach z natką pietruszki (marchewka, pietruszka, seler) 400 ml (JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g filet z kurczaka w sosie szpinakowym 80 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 200 ml		pasta z warzyw z natką pietruszki 60 g (SELER) sałatka z brokuła, pomidora, groszku i kukurydzy 100 g (GORCZYCA) pieczywo pszenne 80 g (GLUTEN) masło mini (5) 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2072 Białko ogółem [g] 48 Tłuszcz [g] 149 Węglowodany ogółem [g] 250 Sól [g] 3 Sacharoza [g] 54 Błonnik pokarmowy [g] 27

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-27 do dnia 2025-11-02 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-31 piątek	dieta śródziemnom.	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) połędwica sopocka wieprzowa 30 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) dżemik 25 g pasta z jajka ze szczypiorkiem 60 g (JAJA) papryka świeża 50 g gruszka 1szt 150 g sałata liść 1 Por pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kakao na mleku 200 ml (MLEKO)		zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) Filet z miruny panierowany smażony 100 g (GLUTEN, JAJA, RYBY) ziemniaki 200 g surówka żydowska 150 g (SELER, GORCZYCA) napoj owocowy 250 ml		kielbasa krakowska (drobiowo-wieprzowa) 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) pomidor 50 g ogórek konserwowy 50 g (SELER, GORCZYCA) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 120 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2295 Białko ogółem [g] 92 Tłuszcz [g] 97 Węglowodany ogółem [g] 280 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 36 Błonnik pokarmowy [g] 32
	podst Bar	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) połędwica sopocka wieprzowa 40 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pasta z jajka ze szczypiorkiem 60 g (JAJA) gruszka 1szt 150 g sałata liść 1 Por pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA)) 110 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kakao na mleku 200 ml (MLEKO)		zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki 200 g Filet z miruny panierowany smażony 100 g (GLUTEN, JAJA, RYBY) surówka żydowska 150 g (SELER, GORCZYCA) napoj owocowy 250 ml		kielbasa cienka wieprzowa na ciepło 100 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ogórek konserwowy 50 g (SELER, GORCZYCA) chrzan 20 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA)) 110 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2368 Białko ogółem [g] 100 Tłuszcz [g] 101 Węglowodany ogółem [g] 276 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 34 Błonnik pokarmowy [g] 25
	lekka Ila	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) dżemik 2szt. 50 g Jabłko 120 g sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kakao na mleku 200 ml (MLEKO)		zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 450 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki 200 g Filet z miruny gotowany w jarzynach 100 g (GLUTEN, RYBY, SELER) marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml		kielbasa krakowska (drobiowo-wieprzowa) 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) pomidor sparzony 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2287 Białko ogółem [g] 76 Tłuszcz [g] 77 Węglowodany ogółem [g] 334 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 46 Błonnik pokarmowy [g] 24

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-27 do dnia 2025-11-02 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-31 piątek	dializy VIII	połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) dżemik 2szt. 50 g Jabłko parzone (120g) 120 g sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) herbata z cytryną 200 ml	ser biały krajanka z koperkiem 40 g (MLEKO) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki 200 g filet z ryby gotowany 100 g (RYBY) marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml	kielbasa zielonogórska 20 g (SOJA, GORCZYCA) MASŁO 82% 5 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTNIĄ) 30 g (GLUTEN)	mięso got. wieprzowe 50 g pomidor 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2394 Białko ogółem [g] 85 Tłuszcz [g] 81 Węglowodany ogółem [g] 342 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 54 Błonnik pokarmowy [g] 22
	bezmleczna łatwostrawna IIc	połędwica sopocka wieprzowa 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	Jabłko parzone (120g) 120 g Chrupki kukurydziane 50 g	zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki 200 g Filet z miruny gotowany w jarzynach 100 g (GLUTEN, RYBY, SELER) marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTNIĄ) 50 g (GLUTEN)	kielbasa krakowska (drobiowo-wieprzowa) 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2479 Białko ogółem [g] 92 Tłuszcz [g] 96 Węglowodany ogółem [g] 324 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 14 Błonnik pokarmowy [g] 28
	b/białk. IV + w chemioter.	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) połędwica sopocka wieprzowa 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jabłko 120 g sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kakao na mleku 200 ml (MLEKO)	ser biały krajanka z koperkiem 40 g (MLEKO) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki 200 g Filet z miruny gotowany w jarzynach po grecku 200 g (GLUTEN, RYBY, SELER) marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml	jogurt naturalny 1szt (100g) 100 ml (MLEKO)	kielbasa krakowska (drobiowo-wieprzowa) 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) pomidor 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2807 Białko ogółem [g] 120 Tłuszcz [g] 111 Węglowodany ogółem [g] 346 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 37 Błonnik pokarmowy [g] 27
	cukrzycowa VI	połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jajko gotowane 50 g (JAJA) sałata liść 1 Por papryka świeża 50 g pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTNIĄ) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	ser biały krajanka (MLEKO) 40 g (MLEKO) Pieczywo graham 30 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO)	zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 450 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki 200 g Filet z miruny gotowany w jarzynach po grecku 100 g (GLUTEN, RYBY, SELER) surówka żydowska 200 g (SELER, GORCZYCA) napój owocowy b/c 250 ml	jogurt naturalny 100 ml (MLEKO)	kielbasa krakowska (drobiowo-wieprzowa) 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) ogórek konserwowy 100 g (SELER, GORCZYCA) sałata liść 1 Por MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTNIĄ) 120 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml	kanapka z ciemnego pieczywa z połędwicą drobiową i masłem 82% (35g+20g+5g) 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA)	Wartość energetyczna [kcal] 2297 Białko ogółem [g] 99 Tłuszcz [g] 106 Węglowodany ogółem [g] 254 Sól [g] 8 Sacharoza [g] 14 Błonnik pokarmowy [g] 36

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-27 do dnia 2025-11-02 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-31 piątek	niskobiałkowa lekkostrawna V	sałatka z pomidora i sałaty z pestkami dyni 150 g soczek owocowo-warzywny 200 ml masło mini (5) 10 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml		zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 300 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z miruny gotowany w jarzynach po grecku 100 g (GLUTEN, RYBY, SELER) warzywa gotowane 200 g (GLUTEN, SELER) napój owocowy 200 ml		mięso got. wieprzowe 50 g pomidor sparzony 50 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) masło mini (5) 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1760 Białko ogółem [g] 54 Tłuszcz [g] 123 Węglowodany ogółem [g] 224 Sól [g] 3 Sacharoza [g] 44 Błonnik pokarmowy [g] 29
	dieta śródziemnom.	ser żółty (1) 50 g (MLEKO) polędwica z warzywami 50 g sałata 20 g pomarańcza 1/2 szt. 100 g pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa fasolowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) schab gotowany w sosie ciemnym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) soczek owocowo-warzywny 200 ml surówka z kiszonych ogórków i marchewki 150 g (SELER, GORCZYCA) napój owocowy 250 ml		Jajko gotowane 50 g (JAJA) szynka dębowa (wieprzowa) 30 g sałatka z pomidorów, sałaty, natką pietruszki z pestkami słonecznika 100 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 110 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2440 Białko ogółem [g] 112 Tłuszcz [g] 96 Węglowodany ogółem [g] 303 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 43 Błonnik pokarmowy [g] 40
	podst Bar	ser żółty (1) 50 g (MLEKO) polędwica z warzywami 50 g sałata 20 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa fasolowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) schab gotowany w sosie ciemnym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) surówka z kiszonych ogórków i marchewki 150 g (SELER, GORCZYCA) napój owocowy 250 ml		szynka dębowa (wieprzowa) 50 g musztarda 15 g (GORCZYCA) pomidor 50 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2318 Białko ogółem [g] 96 Tłuszcz [g] 80 Węglowodany ogółem [g] 320 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 39 Błonnik pokarmowy [g] 30
2025-11-01 sobota	lekka IIa	polędwica z warzywami 50 g dżemik 25 g sałata 20 g pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa jarzynowa z ziemniakami i groszkiem zielonym 400 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml		szynka dębowa (wieprzowa) 50 g pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2184 Białko ogółem [g] 86 Tłuszcz [g] 46 Węglowodany ogółem [g] 369 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 39 Błonnik pokarmowy [g] 24

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-27 do dnia 2025-11-02 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-11-01 sobota	dializy VIIh	połędwica z warzywami 50 g dżemik 25 g sałata 20 g pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	Galeretka owocowa 150 g (GLUTEN, MLEKO) sucharki 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO)	zupa jarzynowa z ziemniakami i groszkiem zielonym 300 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana 150 g (GLUTEN)	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO)	szynka dębowa (wieprzowa) 50 g pomidor 50 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN)		Wartość energetyczna [kcal] 2474 Białko ogółem [g] 100 Tłuszcz [g] 68 Węglowodany ogółem [g] 378 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 25 Błonnik pokarmowy [g] 25
	bezmleczna łatwostrawna IIc	połędwica sopocka wieprzowa 60 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) dżemik 25 g pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	Jabłko parzone (120g) 120 g waflę ryżowe bezcukrowe 30 g	zupa jarzynowa z ziemniakami i groszkiem zielonym 400 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana 150 g (GLUTEN) napój owocowy b/c 250 ml	Chrupki kukurydziane 50 g mus jabłkowy 100 g	szynka dębowa (wieprzowa) 50 g pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2427 Białko ogółem [g] 97 Tłuszcz [g] 49 Węglowodany ogółem [g] 417 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 35 Błonnik pokarmowy [g] 32
	b/białk. IV + w chemioter.	Jajko gotowane 50 g (JAJA) połędwica z warzywami 50 g sałata 20 g pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	Galeretka owocowa 150 g (GLUTEN, MLEKO)	zupa jarzynowa z ziemniakami i groszkiem zielonym 400 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 160 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml	szynka połędwicowa 20 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, SO2) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	szynka dębowa (wieprzowa) 80 g pomidor 50 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2647 Białko ogółem [g] 139 Tłuszcz [g] 66 Węglowodany ogółem [g] 388 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 42 Błonnik pokarmowy [g] 26
	cukrzycowa VI	ser żółty (1) 50 g (MLEKO) połędwica z warzywami 50 g sałata 20 g pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTNIA) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	jogurt naturalny 100 ml (MLEKO)	zupa jarzynowa z ziemniakami i groszkiem zielonym 400 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) surówka z kiszonych ogórków i marchewki 200 g (SELER, GORCZYCA) napój owocowy b/c 250 ml	Chrupki kukurydziane 50 g mus jabłkowy 100 g	szynka dębowa (wieprzowa) 60 g pomidor 50 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTNIA) 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml	pieczywo chrupkie kukurydziane 2 szt Jajko gotowane 50 g (JAJA)	Wartość energetyczna [kcal] 2523 Białko ogółem [g] 109 Tłuszcz [g] 98 Węglowodany ogółem [g] 319 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 32 Błonnik pokarmowy [g] 37

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-27 do dnia 2025-11-02 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-11-01 sobota	niskobiałkowa lekkostrawna V	hummus 60 g pomidor 60 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) masło mini (5) 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml	Galeretka owocowa 150 g (GLUTEN, MLEKO)	zupa jarzynowa z ziemniakami i groszkiem zielonym 400 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) sztučka mięsa w sosie koperkowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 200 ml		marmolada owocowa 50 g jogurt VEGE 150 g sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 80 g (GLUTEN) masło mini (5) 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1778 Białko ogółem [g] 50 Tłuszcz [g] 107 Węglowodany ogółem [g] 269 Sól [g] 2 Sacharoza [g] 51 Błonnik pokarmowy [g] 26
2025-11-02 niedziela	dieta śródziemnom.	połędwica sopocka wieprzowa 40 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) miód wielokwiatowy 25g 1 szt sałata 20 g pomidor 50 g pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 110 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO) szczypior 10 g		zupa rosół z makaronem z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko pieczone z kurczaka 150 g Brokuły gotowane 100 g Surówka z buraczków 150 g napoj owocowy 250 ml		ser żółty (1) 50 g (MLEKO) sałatka z pomidorów, sałaty z fasolą czerwoną z olejem rzepakowym 150 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2147 Białko ogółem [g] 104 Tłuszcz [g] 79 Węglowodany ogółem [g] 270 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 36 Błonnik pokarmowy [g] 32
	podst Bar	połędwica sopocka wieprzowa 40 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) miód wielokwiatowy 25g 1 szt sałata 20 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 110 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa rosół z makaronem z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko pieczone z kurczaka 150 g Surówka z buraczków 150 g napoj owocowy 250 ml		szynka konserwowa wieprzowa 40 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) ser żółty (1) 50 g (MLEKO) pomidor 50 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 110 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1956 Białko ogółem [g] 96 Tłuszcz [g] 61 Węglowodany ogółem [g] 266 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 38 Błonnik pokarmowy [g] 21

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-27 do dnia 2025-11-02 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-11-02 niedziela	lekka Ila	połędwica sopocka wieprzowa 40 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) miód wielokwiatowy 25g 1 szt sałata 20 g pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa lane kluseczki na jarzynach z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie jarzynowym 150 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml		szynka konserwowa wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) pomidor 50 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2509 Białko ogółem [g] 105 Tłuszcz [g] 77 Węglowodany ogółem [g] 358 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 40 Błonnik pokarmowy [g] 19
	dietetyczna VIIh	połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) sałata 20 g pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	kisiel owocowy z/c z jabłkiem 200 ml	zupa lane kluseczki na jarzynach z natką pietruszki 300 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie jarzynowym 150 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN)	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor 50 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN)		Wartość energetyczna [kcal] 2669 Białko ogółem [g] 120 Tłuszcz [g] 87 Węglowodany ogółem [g] 360 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 41 Błonnik pokarmowy [g] 18
	bezmleczna łatwostrawna IIc	połędwica sopocka wieprzowa 60 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pieczywo pszenne 120 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	kisiel owocowy b/c 200 ml	zupa lane kluseczki na jarzynach z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie jarzynowym 150 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 200 g (GLUTEN) napój owocowy b/c 250 ml	pieczywo chrupkie żytnie 2 szt	szynka drobiowa 50 g (SOJA, MLEKO) pomidor 50 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo pszenne 120 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2267 Białko ogółem [g] 94 Tłuszcz [g] 75 Węglowodany ogółem [g] 314 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 29 Błonnik pokarmowy [g] 20
	b/białk. IV + w chemioter.	połędwica sopocka wieprzowa 70 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) sałata 20 g pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	kisiel owocowy b/c z jabłkiem 200 ml	zupa lane kluseczki na jarzynach z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie jarzynowym 300 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	szynka gotowana wieprzowa 70 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor 50 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 3169 Białko ogółem [g] 160 Tłuszcz [g] 107 Węglowodany ogółem [g] 402 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 60 Błonnik pokarmowy [g] 20

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-27 do dnia 2025-11-02 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-11-02 niedziela	cukrzycowa VI	polędwica sopocka wieprzowa 60 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) sałata 20 g pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 120 g (GLUTEN) MASŁO 82% 20 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	kisiel owocowy b/c 200 ml	zupa lane kluseczki na jarzynach z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie jarzynowym 150 g (GLUTEN, SELER) Surówka z buraczków 200 g napój owocowy b/c 250 ml	sałatka z pomidorów, sałaty z fasolą czerwoną z olejem rzepakowym 150 g pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	szynka konserwowa wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) pomidor 100 g MASŁO 82% 20 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 120 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml	sok pomidorowy 200 ml	Wartość energetyczna [kcal] 2144 Białko ogółem [g] 103 Tłuszcz [g] 81 Węglowodany ogółem [g] 268 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 25 Błonnik pokarmowy [g] 35
	niskobiałkowa lekkostrawna V	miód wielokwiatowy 2 szt. 50 g mus jabłkowy 100 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) masło mini (5) 15 g (MLEKO) herbata b/c z cytryną 250 ml	jogurt VEGE 150 g	zupa lane kluseczki na jarzynach z natką pietruszki 300 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g kurczak gotowany w sosie pietruszkowym 150 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 200 ml		sałatka z pomidora 150 g szynka konserwowa wieprzowa 30 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) masło mini (5) 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2150 Białko ogółem [g] 64 Tłuszcz [g] 154 Węglowodany ogółem [g] 263 Sól [g] 3 Sacharoza [g] 44 Błonnik pokarmowy [g] 17